



Pesto de Roquette

Ingrédients

80g de Roquette
30g de parmesan râpé
30g de pignons de pin
3cl d'huile d'olive
1 gousse d'ail
sel, poivre

Mixer l'ensemble des ingrédients. Si le pesto est trop épais, ajouter un peu d'huile d'olive.

Préparation des feuilletés :

Ingrédients

1 pâte feuilletée
1/2 bûche de Chèvre
du pesto de Roquette
des pignons de pin

Préchauffer votre four à 180°.

Étaler la pâte sur votre plan de travail.

A l'aide d'un verre, découper des ronds de pâte et les déposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Les tartiner de pesto.

Déposer une fine rondelle de chèvre et un peu de pignons de pin hachés.

Mettre au four pendant 12-15 minutes.